



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Hamburguesas a la parrilla



Para cenar



17 julio, 2019

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Hamburguesas a la parrilla

Para los amantes del queso, esta hamburguesa a la parrilla se convertirá en su receta favorita.

20 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- 4 [hamburguesas Zenú](#)
- 4 panes de hamburguesa
- Tomate
- Lechuga
- 1/2 taza de queso crema
- 2 cdas. de queso amarillo rallado
- 1 cda. de queso azul

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. Mezcla todos los ingredientes de la salsa hasta que estén homogéneos.
3. Adiciona al pan; la lechuga, el tomate y la hamburguesa Zenú.
4. Sobre la hamburguesa Zenú adiciona la salsa de quesos. Acompaña con yucas Fritas.

Prueba también una forma diferente de preparación, ¿qué tal unas [hamburguesas caseras](#) para una comida de fin de semana?. Aprende cómo hacerlas paso a paso

### Tip

Si te sobra queso, envuélvelo en papel aluminio para llevarlo a la nevera. Cuando lo envolvemos en plástico se secan más rápido.

## Productos relacionados



[Privado: Hamburguesa De Res Zenú](#)



[Hamburguesa Preasada Zenú](#)

## También te puede gustar



[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

[TOS](#) ▾ [RECETAS](#) ▾ [EMPRENDE](#) [NOSOTROS](#) [CURIOSIDADES](#) [CONTACTO](#)[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

## Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

## Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

## Curiosidades

- Entérate

## Nosotros

- Somos Zenú

## Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia  
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾